



Bon appétit !

Les Ravioles du Maljon[©]

par René Kaenzig

Mettons-nous l'eau à la bouche ... avec les *Ravio-les du Maljon[©]*. Le chamois est à l'honneur de ce met d'exception. Il semble de prime abord bien compliqué, mais il est en fait d'une simplicité enfantine. La seule difficulté est d'en avoir la patience pour effectuer un travail laborieux. Parce qu'ici, même la pâte est faite "maison".

Préparation de la pâte fraîche: un œuf par 125 gr de farine, on y ajoute une pincée de sel et quelques gouttes d'huile d'olive. On mélange et pétri le tout dans un grand bol jusqu'à obtenir une belle masse bien régulière et bien lisse. Je laisse poser le tout quelques heures au réfrigérateur.



Après cette pause, on divisera la pâte en plusieurs boules que l'on aplatira par la suite. C'est maintenant le travail de la machine à pâte (ça va aussi avec un rouleau à pâte à gâteau, mais ce n'est pas si simple). On passera plusieurs fois les boules aplaties pour obtenir une belle pâte abaissée, longue, fine et compacte. On va s'arrêter à une épaisseur de deux millimètres au maximum. Et voilà qu'on va laisser aux abaisses le temps de faire encore une fois une pause.

La farce choisie aujourd'hui sera de la viande de chamois. Tout autre contenu est bien entendu possible, cela va depuis le fromage jusqu'au légumes en passant par

toutes les viandes possibles. Mon morceau de viande de chamois sera haché très finement. Personnellement j'ajoute encore de l'oignon également finement haché. Un peu de sel et de poivre ... et le tout passe à la casserole pour y être grillé. On laisse le tout refroidir en attendant l'étape suivante.



Avec un emporte-pièce d'un diamètre de six à huit centimètres, on confectionnera des galettes rondes. Remplir ces petites galettes au centre avec de la farce, plier et coller le pourtour avec du blanc d'œuf.



Encore une fois une pause avant de passer le tout à la cuisson dans de l'eau un peu salée ou même dans un bouillon. Depuis là, toutes les variantes sont possibles: à déguster comme cela ou avec de la sauce aux tomates. Mais les *Ravioles du Maljon[©]* se mangent gratinées au four avec une sauce à la crème, un peu de poivre et quelques râpures de noix de muscade. *Mmmmmhhh ! Bon appétit !*